

Fazolová polévka II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Fazole červené 200 g
- Sádlo 2 lžíce
- Celer 0.5 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Petržel 2 ks
- Brambory 6 ks
- Cibule 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Bujón 1 kostka
- Česnek 3 stroužek
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegani

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Fazole přes noc namočíme do neosolené vody.

Do hrnce dáme sádlo, na ně pokrájenou zeleninu, brambory a cibuli, zalijeme vodou i s fazolemi, dáme sůl, pepř a kmín a hodinu vaříme (do změknutí fazolí).

Z mouky, cibule a sádla uděláme jíšku, dáme ji do polévky a vaříme ještě 20 minut. Přidáme bujon, rozetřený česnek, majoránku a již nevaříme.